

ENTRADAS

CROSTINIS DE SALMÓN AHUMADO CON PALTA Y QUESO DE CABRA.



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- Pan de campo
- 500g queso de cabra
- 1 taza cilantro picado
- 1 taza de rúcula picada fina
- 1 mango natural en cubos pequeños
- 1/2 taza de almendras laminadas
- 3 paltas grandes
- 1 atado de ciboulette
- 1 frasquito de alcaparras picadas
- Salmón ahumado
- Semillas de zapallo
- Sésamo negro
- Reducción de balsámico

Preparación:

Cortar rebanadas de pan de campo y grillarías con aceite de oliva para marcar. Use uno exquisito de [@mazzamoma](https://www.instagram.com/mazzamoma).

En un Bowl poner 500 g de queso para untar de cabra, si no lo consigues, usa queso crema más 1 taza de cilantro picado ,1 taza de rúcula picada finamente ,1 mango natural cortado en cubos pequeños ,1/2 taza de Almendras laminadas, 3 paltas grandes machacadas, 1 atado de ciboulette más 1 frasquito de alcaparras picadas. Mezclar todo para hacer una pasta. rectificar la sal.



Esparcir una cucharada generosa de la mezcla de queso y palta sobre una tostada luego hojas de rúcula y terminar con 1 o 2 slices de salmón ahumado.

Decorar con semillas de zapallo, sésamo negro y reducción de balsámico.

